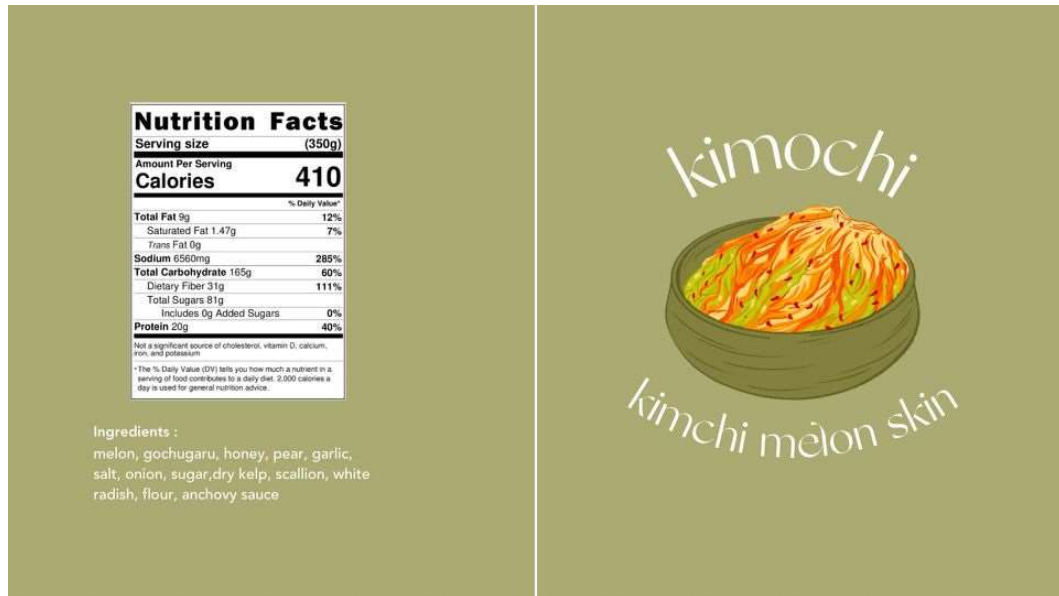


BIBLIOGRAPHY

- Mariana, M. (2020, June 27). *Wajib Tahu, Ternyata Kulit Buah Melon Punya Manfaat Luar Biasa Bagi Tubuh! Jangan Sampai Shock Saat Tahu*. Retrieved October 20, 2022, from <https://sajiansedap.grid.id/amp/102214084/wajib-tahu-ternyata-kulit-buah-melon-punya-manfaat-luar-biasa-bagi-tubuh-jangan-sampai-shock-saat-tahu>
- Patra, J. K. (2016). *Kimchi and Other Widely Consumed Traditional Fermented Foods of Korea: A Review*. *Frontiers*. Retrieved October 20, 2022, from <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/fmicb.2016.01493/full>
- Pitrat, M. (2008). *Melon*. SpringerLink. Retrieved October 20, 2022, from https://link.springer.com/chapter/10.1007/978-0-387-30443-4_9?error=cookies_not_supported&code=e66c45ea-40d3-4a0a-ae57-84116c733182
- Wikipedia contributors. (2022, October 19). *Kimchi*. Wikipedia. Retrieved October 20, 2022, from <https://en.wikipedia.org/wiki/Kimchi>

APPENDIX



Logo and Label Packaging



Academi Kuliner & Pastry
OTTIMO
 INTERNATIONAL

**CONSULTATION FORM
 RESEARCH AND DEVELOPMENT
 FINAL PROJECT**

Name : Michael
 Student Number : 2074130010035
 Advisor : Chef Yohanes Krowo, SSn, A.Hi.Pa.

No	Date	Topic Consultation	Name/ Signature
1	16 Oct 2022	Benefits of study Chapter 5	
2	17 Oct 2022	Bibliography	
3	17 Oct 2022	Chapter 1 Background	
4	18 Oct 2022	Chapter 2 Flow chart	
5	18 Oct 2022	Chapter 2 Method w/ picture pasta	
6	19 Oct 2022	Chapter 3 Nutrition	

No	Date	Topic Consultation	Name/ Signature
7	19 Oct 2022	Recipe	
8	19 Oct 2022	Chapter 3 Packaging	
9	20 Oct 2022	Chapter 3 Food processing	
10	20 Oct 2022	Final lesson	

Consulation Form

Recipe name : Kimchi Kulit Melon

Yield : 1-2 portion

Main ingredients : Kulit Melon

Ingredients

- Kulit melon
- 250ml kecap ikan teri korea
- 480gr gochugaru
- 2sdm tepung beras ketan/terigu
- 6sdm madu
- 1 buah pir
- 50gr bawang putih
- ½ bawang bombay
- 1sdt garam
- 3sdm gula pasir
- 5 butir jamur shirataki kering
- Dry kelp
- 300gr daun bawang
- 2 lobak putih

Method

1. Iris kulit melon bagian hijau kasar yang paling luar
2. Campur garam dengan air panas, lalu tambahkan air dingin
3. Masukkan kulit melon ke dalam air tersebut
4. Fermentasikan selama 8-12 jam
5. Rebus dry kelp dan jamur shirataki selama 15 menit dan saring airnya
6. Masukkan kembali air rebusan dan tambahkan tepung ketan
7. Masukkan bawang bombai, bawang putih, buah pir ke dalam blender
8. Potong daun bawang dan lobak putih
9. Campur bahan yang sudah di blender, gochugaru, kecap asin teri, kaldu, madu, gula, garam, daun bawang, lobak putih, kulit melon, dan aduk hingga rata

Recipe

Student Name : Michael A. H. *pastillage*
 Advisor Name : Chef Yohanna Prasetio
 Date & time of submission : (filled by academic) 5 April 2022 / 15.00

Recipe Background

Saya membuat produk ini karena kimchi banyak digemari oleh masyarakat, dan juga kulit melon memiliki banyak kandungan vitamin C dan antioksidan yang mempunyai reaksi baik untuk kulit wajah. Selain mencerahkan wajah, kandungan antioksidan yang dimiliki kulit melon diklaim mampu mencegah keriput dan mengatasi penuaan dini, mengurangi komedo, mengusir jerawat.

APPROVAL TABLE (filled by advisor)

CHECK LIST	POINTS	APPROVAL
WASTE MANAGEMENT	20	✓
PROCESSING METHOD	20	✓
UNIQUE INGREDIENTS	20	✗
PRODUCT OUTLOOK	20	✗
HEALTH & NUTRITION	15	✓
NEW MODIFICATION	5	✓
TOTAL		

(60) ✓

*approval min. 50 points

NOTES (filled by advisor)

Recipe



Akademi Kuliner & Patiseri
OTTIMMO
INTERNASIONAL

CULINARY INNOVATION AND NEW PRODUCT DEVELOPMENT SENSORY TEST

DATE : 20 October 2022
NAME : Michael Andrian Hartono
NIM : 2074130010055
PRODUCT : Kimchi melon
ADVISOR : Yohanna Prasetyo, S.Sn., A.Md.Par.

PANELIST	SIGHT	SMELL	TEXTURE	TASTE	TOTAL
Panelist 1	√	√	√	√	√
Panelist 2	√	√	X	X	X
Panelist 3	√	√	√	√	√
Panelist 4	√	√	X	X	X
Panelist 5	√	√	√	√	√
Panelist 6	√	√	X	√	√
Panelist 7	√	√	√	X	√
Panelist 8	√	√	X	√	√
Panelist 9	√	√	√	√	√
Panelist 10	√	√	√	X	√

NOTES :

- Tidak match antara taste melon dg bumbu kimchi
- Melon tidak sesuai dengan kimchi, mungkin bisa dicoba menggunakan sayur jgn melon
- Taste a bit weird, not crunchy enough



Sensory Test



Packaging